

بازار گرم «بادرشبو» نشانه‌ای از رونق اقتصاد محلی

۱۳۹۹/۰۵/۲۳ - ۱۳:۴۳

بوته‌های معطر بادرشبو که در میانه تابستان به گل می‌نشینند، نویدبخش تکاپوی عده چشمگیری از اهالی ارومیه برای کسب درآمد و رونق اقتصاد محلی است و شمیم آن را می‌توان در حیاط خانه‌ها و تجارتخانه‌های کوچه بازاری به مشام کشید.

بوته‌های زیبای بادرشبو دارای عمری یکساله و معطر با گل‌های یاسمنی است که با توجه به خواص کم‌نظیر دارویی و سودآوری آن می‌توان از این گیاه به عنوان معجزه طبیعت در ارومیه نام برد.

امروزه در هنگام استحصال عرق بادرشبو، مقداری اسانس نیز از آن اخذ می‌شود که مهمترین ترکیبات آن 'سیترال' و 'استات ژرانیل' است؛ عرق بادرشبو آرام بخش و اشتهاآور بوده و اواخر مرحله گلدهی و هنگامی که یک سوم گل‌ها سبز رنگ باشد، بهترین زمان برای برداشت این محصول و عرق‌گیری آن است.

اسانس بادرشبو نیز خاصیت ضد باکتریایی دارد و از آن علاوه بر مداوای دل‌درد، در صنایع غذایی و نوشابه‌سازی و صنایع بهداشتی و آرایشی نیز استفاده می‌شود.

شاهکار خالق طبیعت در این شکوفه‌های رویایی که در باغ‌ها و مزارع سبزی و صیفی ارومیه و برخی دیگر از شهرستان‌های این استان می‌روید، به نمایش گذاشته شده و این مرز و بوم را به یکی از مهمترین مراکز تولید و فروش عرق بادرشبو در کشور تبدیل کرده است.

بازار خرید و فروش بوته‌های بادرشبو به خاطر جایگاهی که این عرق در طب سنتی و کسب درآمد برای مردم محلی دارد، این روزها داغ و البته خوش رنگ و بو است و در کنار جاده‌های برخی از روستاهای ارومیه از جمله بند و امامزاده، بساط دیگ‌هایی که در اصطلاح محلی "نی‌قازان" خوانده می‌شود، برای تولید عرق این گیاه پهن شده‌است.

به گفته مردم محلی از هر تن بادرشبو یک تا یک و نیم لیتر اسانس استحصال می‌شود که بیشتر آن در داخل کشور مورد استفاده قرار می‌گیرد.

عرق‌گیری از این گیاه دارویی اغلب در شهرهای ارومیه، خوی، نقده و سلماس انجام می‌شود و فرصتی برای تقویت تعاملات اجتماعی بانوان و اعضای خانواده در جای جای شهر و روستا ایجاد می‌کند اما این دور هم بودن‌ها در روستای کشتیان واقع در ۱۵ کیلومتری شهر ارومیه همه گیرتر است.

بانوان این روستا بیشتر محصول بادرشبو را خودشان تولید می‌کنند و برای صرفه جویی در مصرف آب، عرق‌گیری را در کنار رودخانه انجام می‌دهند تا آب شرب را هدر ندهند و برای گرم کردن دستگاه سنتی عرق‌گیری و دیگ از هیزم استفاده کنند.

یک بانوی ۶۰ ساله از اهالی روستای کشتیان ارومیه، عرق‌گیری را تفریحی برای بانوان این روستا می‌داند و معتقد است که عرق‌گیری از بادرشبو کسب و کار خانگی مناسبی برای اهالی است.

فاطمه احمدی تمرین کمک به همنوعان، تقویت روحیه همکاری و انتقال شیوه سنتی عرق گیری به دختران و نوجوانان را از مزایای دیگر این دوره‌های محلی بیان می‌کند.

به گفته وی در این دوره‌های که مدتی است به خاطر شیوع بیماری کرونا کم‌رنگ شده مشکلات مالی برخی از بانوان روستایی نیز شناسایی و با مشارکت اهالی رفع می‌شود.

وی با اشاره به اینکه بادرشویی خوب باید عطر و طعم مطلوبی داشته باشد، اضافه کرد: عرق استحصالی برای سرد شدن باید در یک دیگ یا قابلمه ریخته شده و روی آن دستمالی پاک و تمیز انداخته شود تا عرق گرم بوی خود را حفظ کند و بخار نداشته باشد.

این بانوی روستایی ادامه داد: این عرق‌ها در ظروف شیشه‌ای ۲ تا سه لیتری به زبان محلی با عنوان "بشلیق" نگهداری می‌شود و حتی درب آن را با خمیر محکم می‌کنند تا عطر آن محفوظ بماند.

وی با بیان اینکه بانوان روستایی در مراسم عقد و عروسی و اعیاد اغلب به جای نوشابه و آب میوه‌های صنعتی کام میهمانان را با شربت بادرشبو شیرین می‌کنند، ادامه داد: زنان روستا برای عیادت از بیماران هم عرق بادرشبو را به عنوان تحفه می‌برند.

این بانوی روستایی گفت: تهیه فالوده و بستنی با عرق بادرشبو و خاکشیر و انواع دسر با شربت آن نیز از خلاقیت‌های بانوان ارومیه‌ای است.

وی افزود: اغلب عرق تولیدی بانوان روستا به عنوان سوغات به سایر شهرهای استان ارسال می‌شود یا گردشگرانی که به این روستا برای گشت و گذار و ماهی‌گیری می‌آیند، آن را از روستاییان خریداری می‌کنند.

محمد محمدی از عرضه‌کنندگان مستقیم گیاه بادرشبو در ارومیه بیان کرد: امسال بادرشبو در بازار با کمبود مواجه است و هر "باتمان" (اصطلاحی وزنی) یا ۱۶ کیلوگرم از آن قیمتی بین ۶۰۰ تا ۸۰۰ هزار ریال دارد.

وی علت این کمبود را روی آوردن مردم به کسب و کارهای خانگی در ایام کروناپیایی بیان می‌کند زیرا عرق گیری و فروش آن رونق فراوانی به خود گرفته است.

محمدی با تأکید بر اینکه این گیاه آفت ندارد، اضافه کرد: علف سِس (با نام علمی Cuscuta) یا پیچنده به دور بادرشبو تنها آفت این گیاه دارویی است که می‌تواند به آن خسارت بزند و قیمت آن را تحت تأثیر قرار دهد.

این کشاورز افزود: قیمت این محصول اغلب در آخر هفته به علت استقبال خانواده‌ها از عرق گیری در ایام تعطیل افزایش می‌یابد و هم اکنون هر لیتر عرق بادرشبوی خالص بین ۱۰۰ تا ۱۵۰ هزار ریال عرضه می‌شود.

محمد فروهر، کارشناس طب سنتی گفت: بادرشبو با بادرنجبویه تفاوت دارد و از عرق بادرشبو به عنوان تقویت‌کننده قلب و آرام بخش استفاده می‌شود.

وی اظهار داشت: گیاه بادرشبو علاوه بر آن دارای خواص اشتهاآور و ضد نفخ است و امروزه به علت خواص دارویی و مزیت‌های اقتصادی در شرایط مزارع آبی نیز کشت می‌شود.

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهادکشاورزی آذربایجان غربی گفت: سطح زیر کشت این محصول در استان افزایش سه برابری دارد و پیش‌بینی می‌شود ۲ میلیون لیتر عرق گیاه بادرشبو تولید شود.

اکبر کرامتی بیان کرد: امسال ۲۶۵ هکتار از اراضی استان زیر کشت بادرشبو است که نسبت به سال گذشته در حدود سه برابر افزایش یافته است و برآورد می شود از این اراضی چهار هزار و ۱۴۰ تن پیکره رویشی تولید و به بازار عرضه شود.

وی اضافه کرد: ارومیه، خوی، سلماس و میاندوآب جزو شهرهایی هستند که کشت عمده این محصول در آنها انجام می شود.

وی ادامه داد: پنج واحد تولید عرقیات گیاهی جهت عرقگیری از محصول بادرشبو کشت شده در سطح استان فعالیت دارند و عرق استحصالی جهت مصرف در تهیه شربت و نقل در داخل استان و مازاد آن به خارج از استان صادر می شود.

کرامتی با بیان اینکه از این میزان تولید بیش از ۲ میلیون لیتر عرق استحصال می شود، بیان کرد: بخشی از محصول تولیدی برای تهیه عرقیات و برای مصارف صنعتی توسط کارخانه های استحصال عرقیات به مصرف رسیده و بخشی دیگر نیز به صورت سنتی و در کارگاه های کوچک عرق گیری یا در منازل مورد استفاده قرار می گیرد.

معاون بهبود تولیدات گیاهی سازمان جهادکشاورزی آذربایجان غربی گفت: همزمان با فرا رسیدن مرداد ماه استحصال گیاه بادرشبو در آذربایجان غربی آغاز می شود و تا اواخر شهریور ماه ادامه می یابد.

وی اضافه کرد: کار خشک کردن سرشاخه های گلدار این محصول برای ایجاد تنوع و افزایش زمان عرضه محصول برای تهیه دمنوش در دستور کار مدیریت باغبانی و مجری طرح گیاهان دارویی استان قرار گرفته است.

ارزش اقتصادی این محصول سالانه بیش از ۱۰ میلیارد ریال تخمین زده می شود اما با تولید صنعتی، بسته بندی مناسب و بازاریابی می توان این میزان را افزایش داد.

پنج واحد تولید عرقیات گیاهی با ظرفیت سالانه ۱۰ هزار و ۴۰۰ تن جهت عرقگیری از محصول بادرشبو کشت شده در استان فعالیت دارند.

۴۰ نوع عرقیات گیاهی و ۷۰ نوع عرقیات گیاهی ترکیبی در آذربایجان غربی تولید می شود.

با وجود تنوع گونه های گیاهی معطر از جمله گل سرخ، نعنای، مرزه، مریم گلی، شاه اسپرم، ترخون، بیدمشک و ده ها گونه دیگر در آذربایجان غربی، راه اندازی واحدهای بزرگ اسانس گیری در آذربایجان غربی یک ضرورت به نظر می رسد.

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.